



n.	4
ø mm	95
kW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



GN.	2/1 530 x 650 mm (x 4 pos.)
mm	550 x 685 x 295 h
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



TOT

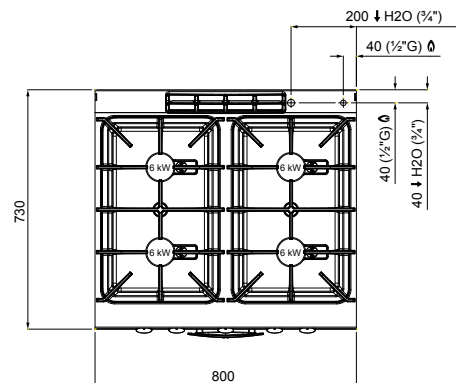
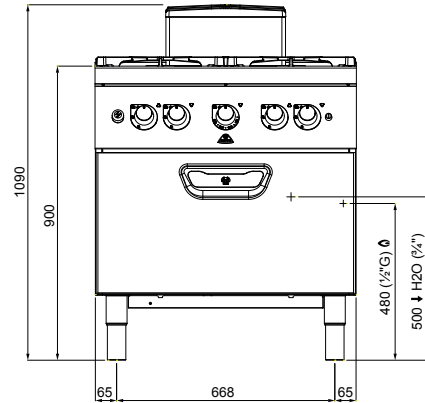
kW	31,8
kcal/h	27.348
Btu/h	108.502



G30/G31 Kg/h	2,51
G20 m3/h	3,37
G25 m3/h	3,92



Kg | 110



OPTIONAL

SG7F4+FG/SC - Cod. 07704010 Circolazione acqua nell' invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression utilizing an overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der gasmulde mit überlaufstopfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Garantiti a vita e azionati da rubinetto valvolato. Dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota protetta da copertura in acciaio per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Camino interno in acciaio inox e bruciatore in acciaio inox AISI 304. Maniglia con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento. Optional: due termostati di lavoro per regolare in modo distinto le due griglie.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel, Scotch Brite finishing. Cast iron burners and brass burner cap, attached with a waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304. Guaranteed for life, activated by a valve cock. Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a steel cap designed for easy cleaning and maintenance. Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Stainless steel internal chimney and burner from AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handle from AISI 304 stainless steel. Adjustable feet. Standard version: 1 anti-tilt oven shelf. Optional accessories: two thermostats to independently adjust the two shelves' temperature.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides scellés au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Garanties à vie et actionnés par un robinet à vanne. Dotés de soupape de sécurité à thermocouple et de flamme pilote protégée d'un couvercle en acier pour faciliter les opérations de nettoyage et de maintenance. Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable et brûleur en acier inoxydable AISI 304. Poignée double moule à haute résistance en acier inoxydable AISI 304. Pieds réglables. Standard : 1 grille four anti-renversement. En option : deux thermostats de travail pour régler les deux grilles de façon indépendante.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Brenner aus Gusseisen und Flammenteiler aus Messing, flüssigkeitsdicht an der tiefgezogenen Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt, mit unbegrenzter Garantie und Steuerung mittels Ventilhahn. Mit Sicherheits-Thermoelement ausgestattet. Zündflamme mit Stahlabdeckung, für eine besonders leichte Reinigung und Wartung. Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Temperaturregler einstellbar von 160 bis 280 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl und Brenner aus rostfreiem Stahl AISI 304. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost. Optional: zwei Betriebsthermostate zur separaten Einstellung der beiden Grills.